

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouse" rouge 2017



Prix du produit :

**135,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2017

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Charlouse

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

Avec "Vendanges Entières", Charlouse est l'un des deux grands pinots noirs de garde du domaine Pinard. Sans doute ce qui se fait de meilleur en rouge à Sancerre. Soyez patient(e) comme avec les grands bourgognes !

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD**

Commentaires sur ce

**Sancerre rouge Charlouse 2017 de Vincent Pinard**

---

**Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) :** 17/20. *Grande douceur de texture enveloppée par un élevage soigné. Tout a été infusé pour recueillir une matière de superbe intensité. Magnifique allonge veloutée et élancée.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) :** 15,5/20. *Les meilleures parcelles du domaine, sur des vignes âgées de plus de 50 ans, donnent lieu à cette cuvée de grande densité, dont le temps d'élevage varie selon les millésimes. De la chair, de l'éclat mais il faut encore attendre ! Apogée 2019-2025. Accords mets vins : pot au feu, côte de veau, pintade, pigeon.*

#### **Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:**

**Cépage :** Pinot noir

**Lieu-dit :** Terroirs de Bué

**Superficie :** 1,5 ha environ

**Sol :** Argilo-Calcaire

**Sous-sol :** Calcaire

**Age des vignes :** 50 ans en moyenne

**Densité de plantation :** 7000 pieds/ha

#### **VITICULTURE**

**Conduite de la vigne :** Taille Guyot

**Culture :** aucun désherbant, vignes enherbées et travail du sol sous le pied

**Stratégie de traitements :** Démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture,...)

**Rendements :** 30 hl/ha

Ebourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles avec un premier tri des raisins

#### **VINIFICATION**

**Table de tri :** Egrappage à 100 %

Macération en cuve bois tronconique.

**Fermentation, macération et élevage :** Levures indigènes, préfermentation à froid, pigeages et remontages doux.

**Elevage :** 2/3 en fûts neufs et fûts d'un an et 1/3 en cuve bois.

Soutirage 11 à 18 mois suivant la dégustation.

---

